Cuisinart[MD]

LIVRET D'INSTRUCTIONS
LIVRET DE RECETTES

LA SORBETIÈRE DE QUALITÉ COMMERCIALE DE CUISINART[MD] | **ICE-100C**

Pour votre sécurité et votre satisfaction continue, prenez toujours le temps de lire le livret d'instructions attentivement avant d'utiliser l'appareil.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.**
2. **Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de poser ou de déposer des pièces et avant de le nettoyer.**
3. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne mettez jamais le cordon, la fiche ou le bloc-moteur de l'appareil dans de l'eau ou un liquide quelconque.
4. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et tout autre ustensile à l'écart de l'appareil pendant l'utilisation afin d'éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil.
6. N'utilisez pas l'appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés ou après qu'il a mal fonctionné, a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez-le au Centre de service après-vente Cuisinart le plus près pour le faire examiner, réparer ou régler au besoin.
7. N'utilisez pas d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart afin d'éviter les risques d'incendie, de choc électrique ou de blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le bol pendant que l'appareil fonctionne, sous peine de l'endommager ou de subir des blessures graves. **N'UTILISEZ JAMAIS D'OBJETS OU D'USTENSILES POINTUS DANS LE BOL,** sous peine d'en égratigner et d'en endommager l'intérieur. Vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc ou une cuillère en bois, mais seulement quand l'appareil est éteint (OFF).
11. L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser au personnel autorisé par Cuisinart.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
13. N'utilisez pas la sorbetière dans une armoire pour appareils ménagers ou sous une armoire suspendue. **Lorsque vous rangez un appareil dans une armoire pour appareils ménagers, débranchez-le toujours de la prise électrique.** Un contact pourrait accidentellement mettre l'appareil en marche, ce qui représente un risque d'incendie, surtout si l'appareil touche une paroi intérieure de l'armoire ou que la porte de l'armoire touche l'appareil lorsque vous la fermez.
14. Gardez l'appareil à une distance de 3 pouces (8 cm) des autres objets pour assurer une ventilation adéquate du moteur.
15. Ne mettez pas l'appareil à l'envers ni à un angle de plus de 45 degrés.
16. N'utilisez pas l'appareil à proximité de flammes, de réchauds ou de la cuisinière.
17. Ne retirez pas l'agitateur pendant que l'appareil mélange les ingrédients.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CORDON COURT

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation électrique court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute reliées à un cordon long. Vous pouvez utiliser une rallonge électrique, à condition de prendre certaines précautions.

La rallonge doit avoir une fiche polarisée et être d'un calibre égal ou supérieur à celui de l'appareil. Elle doit être placée de façon à ne pas pendre du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

MISE EN GARDE

L'appareil est conçu pour un usage domestique. Pour tout service autre que le nettoyage et l'entretien, vous devez vous adresser à du personnel autorisé par Cuisinart.

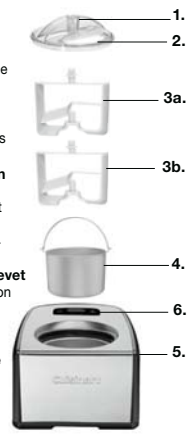
- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau.
- Afin de réduire les risques d'incendie et de choc électrique, ne démontez pas le bloc-moteur. **Remarque :** Le bloc-moteur ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Les réparations doivent seulement être faites par du personnel autorisé.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque du fabricant correspond à la tension du circuit sur lequel l'appareil est branché.
- N'utilisez jamais de poudres abrasives ou d'outils durs pour nettoyer l'appareil.
- L'appareil doit être à l'endroit en tout temps. S'il a été placé sur le côté ou à l'envers, vous devez le remettre à l'endroit et attendre 24 heures avant de l'utiliser.

TABLE DES MATIÈRES

Précautions importantes 2
Caractéristiques et avantages 3
Mise en service 3
Mode d'emploi 3
Dispositif de sécurité 4
Nettoyage, rangement et entretien 4
Dépannage 5
Recettes 6
Garantie 21

CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES

1. **Couvercle transparent**
   S'enlève facilement pour permettre de verser les ingrédients dans le bol.
2. **Ouverture pour les ajouts**
   Permet d'ajouter des ingrédients tels que grains de chocolat ou noix pendant que l'appareil mélange la préparation.
3. **Agitateurs**
   Mélangent et aèrent les ingrédients dans le bol pour créer des desserts glacés.
   a. **Agitateur pour glace italienne en instance de brevet**
      Mélange les ingrédients en y ajoutant moins d'air de manière à donner une texture onctueuse et un goût intense.
   b. **Agitateur pour crème glacée traditionnelle en instance de brevet**
      Mélange les ingrédients à la perfection pour donner une texture lisse et onctueuse.
4. **Bol avec poignée**
   Bol en aluminium anodisé. Ne nécessite aucune réfrigération ni congélation préalable.



5. **Bloc-moteur**
   Renferme un moteur de compresseur et un moteur de mélange robustes.
6. **Panneau de commande à effleurement avec afficheur ACL**
   a. **Interrupteur**
      Permet d'allumer et d'éteindre l'appareil : un voyant à DEL rouge s'allume lorsque l'appareil est sous tension.
   b. **Touche de minuterie**
      Permet de régler la durée de fonctionnement entre 10 et 60 minutes.
   c. **Touche marche-arrêt**
      Permet de mettre en marche et d'arrêter la minuterie et l'opération de mélange.

MISE EN SERVICE

N'IMMERGEZ PAS le bloc-moteur dans l'eau. Essuyez-le avec un chiffon humide. Lavez le couvercle, le bol et les agitateurs à l'eau chaude savonneuse afin d'éliminer la poussière et les résidus accumulés durant la fabrication et le transport. Seuls les agitateurs et le couvercle sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle. **Ne mettez PAS** le bol dans le lave-vaisselle. **N'utilisez PAS** de nettoyants abrasifs ou d'outils durs sur aucune des pièces.

MODE D'EMPLOI

1. Branchez la sorbetière dans la prise murale : le voyant rouge à DEL clignotera pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé. **Remarque :** Si vous ne mettez pas l'appareil en marche dans un délai de 10 minutes pendant l'opération de réglage de la durée de fonctionnement, il repasse en mode veille
2. Préparez les ingrédients (en suivant les instructions qui paraissent à la page 19). **Remarque :** Si vous utilisez votre propre recette, prenez soin de ne pas dépasser le batteur supérieur de l'agitateur. (Voir l'illustration ci-dessous.)
3. Posez le bol sur le bloc-moteur en vérifiant qu'il est bien centré.

4. Posez l'agitateur désiré (crème glacée ou glace italienne) au centre du bol.
5. Versez les ingrédients dans le bol. Posez le couvercle et verrouillez-le en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que sa flèche soit alignée sur l'icône de verrou sur la base. L'ouverture pour les ajouts doit être centrée à l'avant.

6. Appuyez sur l'interrupteur : le voyant rouge s'allumera et l'afficheur indiquera « 00 ».
7. Appuyez sur la touche de minuterie pour régler la durée de fonctionnement : la minuterie indique automatiquement 60 minutes. Abaissez et relâchez la touche pour réduire la durée d'une minute à la fois. Abaissez et maintenez la touche pour faire défiler les minutes rapidement.
   Remarque : La durée maximale est de 60 minutes et la durée minimale, de 10 minutes. Si vous avez ajouté trop de minutes, continuez à appuyer sur la touche de minuterie et elle reviendra à 10 minutes.
8. Appuyez sur la touche marche-arrêt pour lancer le cycle de mélange et de refroidissement : le compte à rebours sera présenté sur l'afficheur et le voyant à DEL bleu s'allumera, indiquant que l'opération de mélange et refroidissement a débuté.
- Les ingrédients comme les grains de chocolat et les noix doivent être ajoutés environ cinq minutes avant la fin de la période de mélange, selon la recette. Dès que le mélange a commencé à prendre, ajoutez les ingrédients par l'ouverture spéciale dans le couvercle.
  Remarque : L'appareil peut être éteint en tout temps, il suffit d'appuyer sur l'interrupteur. Toutes les fonctions seront alors réinitialisées.
9. Lorsque la minuterie atteindra zéro, l'appareil émettra un signal sonore de trois bips indiquant que le dessert est prêt.
   Remarque : Le voyant à DEL rouge et l'indication « 00 » clignoteront.
10. Éteignez l'appareil en appuyant sur l'interrupteur. Enlevez le couvercle en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Sortez le bol en le saisissant par la poignée. Retirez l'agitateur.
    Remarque : Si vous n'éteignez pas l'appareil (en appuyant sur l'interrupteur), il passe automatiquement en mode de garde-au-froid (voir ci-dessous).

Pour interrompre la minuterie et l'opération de mélange :

- Appuyez sur l'interrupteur à n'importe quel moment pendant le cycle de mélange et refroidissement pour interrompre momentanément la minuterie et l'opération de mélange. Appuyez de nouveau sur l'interrupteur pour relancer l'opération.

Pour ajouter du temps :
Si la crème glacée n'est pas prête ou que vous souhaitez prolonger la durée de mélange, appuyez sur l'interrupteur pour interrompre momentanément l'appareil. Ajoutez du temps en tranche de cinq minutes. Abaissez et maintenez la touche pour faire défiler les minutes rapidement. Si vous avez ajouté trop de temps, continuez à appuyer sur la touche de minuterie et elle reviendra à dix minutes.

Remarque : Lorsque vous fabriquez des lots successifs de crème glacée, vous devez prévoir du temps additionnel pour que le compresseur s'ajuste pour le refroidissement.

Un bon conseil : Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant dix minutes pour qu'il refroidisse avant de préparer un deuxième lot.

Garde-au-froid

Cette fonction fait exactement ce que son nom indique : elle garde le contenu froid!

Lorsque le cycle de mélange et refroidissement est terminé, l'indication « 00 » clignote sur l'afficheur et l'appareil passe en mode « garde-au-froid » pendant une période de dix minutes. Après ce délai, le compresseur se met en marche et l'indication « COOL » clignote sur l'afficheur. Le cycle de garde-au-froid dure dix minutes. À la fin de ce délai, l'appareil émet un signal sonore de cinq bips et passe en mode « veille ».

Remarque : Pendant la période de garde-au-froid, l'appareil ne mélange pas les ingrédients. Si vous désirez re-mélanger les ingrédients, vous devez éteindre l'appareil pour réinitialiser les fonctions.

Remarque : Il est possible d'éteindre l'appareil à n'importe quel moment pendant la période de garde-au-froid.

DISPOSITIF DE SÉCURITÉ

La sorbetière de qualité commerciale de Cuisinart[MD] est dotée d'un dispositif de sécurité qui l'arrête automatiquement en cas de surchauffe du moteur. Cela peut survenir lorsque le dessert est extrêmement épais, que l'appareil fonctionne pendant une période de temps excessive ou que les ingrédients ajoutés (comme les noix) sont trop gros. Lorsque cela se produit, appuyez sur l'interrupteur et débranchez l'appareil. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche.

NETTOYAGE, RANGEMENT ET ENTRETIEN

Nettoyage
Lavez le bol, les agitateurs et le couvercle à l'eau chaude savonneuse. Les agitateurs et le couvercle peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. **LE BOL NE VA PAS AU LAVE-VAISSELLE. N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS OU D'OUTILS ABRASIFS POUR LE NETTOYER.** Essuyez le bloc-moteur avec un chiffon humide. Essuyez toutes les pièces parfaitement.

Rangement
L'appareil doit être rangé à l'endroit debout. Ne mettez pas les desserts glacés dans le bol dans le congélateur pendant plus de 30 minutes à la fois. Transvasez dans un récipient hermétique résistant au congélateur les desserts glacés que vous désirez conserver plus longtemps au congélateur.

Entretien
Confiez toute autre opération d'entretien à un représentant de service autorisé.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	SOLUTION
L'afficheur indique « EEEE », un signal sonore continu se fait entendre et l'appareil est arrêté.	Éteindre l'appareil et le débrancher.
	Appeler le service à la clientèle au 1-800-472-7606.
L'appareil s'éteint avant la fin du compte à rebours	Il est possible que la crème glacée soit prête. Le dispositif protecteur contre les surintensités va éteindre l'appareil.
	Si la cause n'est pas celle susmentionnée, débrancher l'appareil et le laisser reposer pendant deux heures. Allumer l'appareil et relancer l'opération.
L'appareil émet un signal sonore continu de 30 secondes à n'importe quel moment durant l'opération de mélange et refroidissement.	Éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser reposer pendant deux heures. Rallumer l'appareil et relancer l'opération. Si cela se reproduit, laisser l'appareil reposer pendant 24 heures. Si cela se reproduit à nouveau, appeler le service à la clientèle au 1-800-472-7606.
Le bol est difficile à soulever.	Attendre deux minutes et soulever le bol.
	Toujours s'assurer que le bol et le bloc-moteur sont secs avant de fabriquer de la crème glacée.
L'agitateur patine après plusieurs lots de crème glacée.	Vérifier si de la condensation s'est formée sur la base du bol; le cas échéant, essuyer l'eau ou la glace sur le bol ou le bloc-moteur.
	Toujours s'assurer que le bol et le bloc-moteur sont secs et propres avant de préparer le lot suivant.

Livret de recettes

CONSEILS DE RECETTES

Vous trouverez dans les pages qui suivent diverses recettes de desserts glacés. Vous pouvez également utiliser vos propres recettes, pourvu qu'elles ne dépassent pas une capacité de 1½ pinte (1,4 L).

Remarque : Il faut commencer avec une quantité maximale de 4½ tasses (1125 mL) de liquide, car les ingrédients augmentent en volume pendant le processus de congélation.

Quelques conseils pratiques :

- Les bases de sorbet ou de glace italienne ne doivent pas dépasser 1 pinte (1 L), c'est-à-dire la marque la plus élevée sur l'agitateur.
- Les bases de crème glacée ne doivent pas dépasser 5 tasses (1250 mL), c'est-à-dire la marque la plus élevée sur l'agitateur.
- Pour obtenir une consistance optimale, refroidissez toutes les préparations pendant au moins deux heures, mais au plus trois jours. Rebattez toujours la préparation après la période de refroidissement pour vous assurer que tous les ingrédients sont parfaitement combinés. Bien que le refroidissement ne soit pas obligatoire, il permet de prévenir la formation de cristaux de glace ou de gras pendant le processus de congélation puisque le repos dans une atmosphère froide aide à lier les ingrédients ensemble.
- Les desserts glacés confectionnés avec la sorbetière automatique CuisinartMD utilisent des ingrédients purs et frais. Par conséquent, ils n'auront pas les mêmes caractéristiques que ceux qui sont en vente dans le commerce qui, pour leur plupart, contiennent des gommes et des agents de conservation qui les rendent plus fermes. Si vous désirez une consistance plus ferme, transvasez le dessert dans un récipient hermétique et mettez-le au congélateur jusqu'à ce qu'il ait la consistance voulue, ce qui prend habituellement deux heures ou plus.
- Certaines recettes demandent des ingrédients précuits. Pour de meilleurs résultats, les ingrédients précuits doivent être réfrigérés pendant toute une nuit ou refroidis dans un bain glacé avant d'être incorporés à la recette. Pour faire un bain glacé, remplissez un grand récipient d'eau froide et de cubes de glace. Mettez la casserole ou le récipient contenant les ingrédients à refroidir dans le bain glacé jusqu'à ce que les ingrédients soit parfaitement froids.
- Dans de nombreuses recettes, on peut remplacer la crème épaisse par de la crème légère comme la crème à café, et le lait entier par du lait écrémé ou partiellement écrémé. Toutefois, gardez à l'esprit que plus la teneur en matières grasses est élevée, plus le dessert sera riche et crémeux. Les produits à faible teneur en gras peuvent modifier le goût, la consistance et la texture du dessert. Quand vous remplacez un produit par un autre, vous devez utiliser les mêmes quantités. Par exemple, si la recette demande 2 tasses (500 mL) de crème, vous pouvez utiliser 1 tasse (250 mL) de crème et 1 tasse (250 mL) de lait, pourvu que vous obteniez un total de 2 tasses (500 mL). (Voyez nos recettes de crème glacée à partir de la page 3 pour obtenir d'autres conseils.)
- Vous pouvez remplacer le sucre par un édulcorant artificiel. Si vous devez faire cuire les ingrédients au préalable, ajoutez l'édulcorant à la fin de la cuisson et mélangez-le pour le faire dissoudre complètement. (Voyez notre recette utilisant du Splenda à la page 9 comme guide.)
- Quand vous faites un sorbet, vérifiez le degré de mûrissement et la sucrosité des fruits avant de commencer. Le processus de congélation réduit la sucrosité des fruits, donc les fruits ont un goût sucré moins prononcé que la préparation même. Si le fruit a un goût acidulé, ajoutez du sucre à la recette; si le fruit est très mûr ou très sucré, réduisez la quantité de sucre de la recette. (Voyez nos recettes de sorbet à la page 17 comme guide.)
- Vérifiez que l'agitateur et le couvercle bien posés avant de mettre l'appareil en marche.

AJOUT D'INGRÉDIENTS

- Les ingrédients comme les grains de chocolat ou les noix doivent être ajoutés environ cinq minutes avant la fin du processus de refroidissement. La crème glacée doit être encore suffisamment molle pour que les ingrédients puissent y être incorporés parfaitement.
- Pour ajouter un tourbillon de chocolat dans le dessert glacé, versez un filet de sauce chaude au chocolat ou du chocolat fondu par l'ouverture du couvercle. Le chocolat durcira au contact des ingrédients froids, il faut donc le verser en un mince filet si l'on veut éviter la formation de grumeaux.

* Notre recette de glace italienne de base renferme de la pectine liquide et de l'amidon de maïs afin de donner une consistance onctueuse à souhait. Vous trouverez la pectine dans la plupart des épiceries, habituellement dans le rayon de la gélatine et des crèmes-dessert.

CRÈMES GLACÉES VITE FAITES

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE VITE FAITE

Pour varier la présentation, ajoutez simplement vos bonbons hachés ou des paillettes colorées à la fin du cycle de mélange et de refroidissement.

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1½ tasse (375 mL) de lait entier
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
pincée de sel de mer ou cascher
2½ tasses (625 mL) de crème épaisse
½ à 1 c. à soupe (7 à 15 mL) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol moyen, combiner le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 307 (66 % provenant des matières grasses) • glucides 24 g • protéines 2 g • lipides 23 g • gras sat. 14 g • cholestérol 87 mg • sodium 55 mg • calcium 84 mg • fibres 0 g

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT VITE FAITE

Pour un vrai régal, servez cette crème glacée avec notre sauce chaude au chocolat (recette à la page 18).

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

¾ tasse (175 mL) de poudre de cacao, tamisée
½ tasse (125 mL) de sucre granulé
⅓ tasse (75 mL) de cassonade dorée ou brune, tassée
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 tasse (250 mL) de lait entier
2 tasses (500 mL) de crème épaisse
½ c. à thé (2 mL) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol moyen, mélanger le cacao, le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le lait et battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le sucre, le cacao et le sel soient dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 268 (62 % des matières grasses) • glucides 23 g • protéines 3 g • lipides 19 g • gras saturés 11 g • cholestérol 69 mg • sodium 44 mg • calcium 61 mg • fibres 1 g

CRÈME GLACÉE AUX FRAISES FRAÎCHES

Cette crème glacée légère, sucrée et fruitée est meilleure quand les fraises sont en saison.

Donne environ 5 ½ tasses (1375 mL), soit onze portions de ½ tasse (125 mL).

1½ tasse (375 mL) de fraises fraîches, équeutées*
¾ tasse (175 mL) de lait entier
⅔ tasse (150 mL) de sucre granulé
1 pincée de sel de mer ou cascher
1½ tasse (375 mL) de crème épaisse
1½ c. à thé (7,5 mL) d'extrait de vanille pur

1. Mettre les fraises dans le bol d'un robot culinaire muni du couteau hachoir; transformer par impulsions jusqu'à ce que les fraises soient hachées grossièrement ou finement, selon les goûts. Réserver.
2. Dans un bol moyen, mélanger le lait, le sucre et le sel à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Ajouter les fraises réservées avec le jus. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
3. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

* On peut remplacer les fraises fraîches par des fraises congelées.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 175 (62 % provenant des matières grasses) • glucides 15 g • protéines 1 g • lipides 12 g • gras sat. 8 g • cholestérol 46 mg • sodium 21 mg • calcium 24 mg • fibres 0 g

CRÈME GLACÉE AUX MOULES AU BEURRE D'ARACHIDES

Extrêmement facile à faire, cette crème glacée a une saveur riche de beurre d'arachides qui laissera vos parents et amis bouche bée.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de beurre d'arachides de bonne qualité (naturel ou ordinaire)
⅔ tasse (150 mL) de sucre granulé
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 tasse (250 mL) de lait entier
2 tasses (500 mL) de crème épaisse
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur
1 tasse (250 mL) de moules au beurre d'arachides hachés (environ 15 moules miniatures)

1. Dans un bol moyen, combiner le beurre d'arachide, le sucre et le sel à l'aide d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à consistance lisse. Ajouter le lait et battre pendant 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Cinq minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les moules au beurre d'arachides hachés par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 446 (68 % provenant des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 10 g • lipides 34 g • gras sat. 15 g • cholestérol 69 mg • sodium 72 mg • calcium 69 mg • fibres 2 g

CRÈMES GLACÉES À BASE DE CRÈME ANGLAISE

CRÈME GLACÉE À LA GOUSSE DE VANILLE

Pour les vrais amateurs de vanille. Utilisez seulement des gousses de vanille fraîches pour capturer la saveur intense.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

2 tasses (500 mL) de lait entier
2 tasses (500 mL) de crème épaisse
1 tasse (250 mL) de sucre granulé, divisé
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 gousse de vanille entière, coupée en deux et grattée
5 gros jaunes d'œuf
1½ c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la gousse de vanille grattée (gousse comprise) à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce que le mélange entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
3. Quand le mélange de lait a commencé à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en fouettant. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer à ébullition afin d'éviter la cuisson excessive des jaunes d'œuf. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
4. Verser la préparation dans une passoire fine (jeter la gousse de vanille) et laisser refroidir à la température de la pièce. Ajouter la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 301 (63 % provenant des matières grasses) • glucides 24 g • protéines 4 g • lipides 21 g • gras sat. 13 g • cholestérol 177 mg • sodium 62 mg • calcium 102 mg • fibres 0 g

CRÈME GLACÉE À LA MENTHE FRAÎCHE ET AUX BISCUITS AU CHOCOLAT

Toujours une combinaison gagnante, la menthe fraîche et le chocolat sont en vedette dans cette crème glacée riche et onctueuse.

Donne environ 6 tasses (1,5 L), soit douze portions de ½ tasse (125 mL).

2 tasses (500 mL) de lait entier
2 tasses (500 mL) de crème épaisse
1 tasse (250 mL) de sucre granulé, divisé
1 pincée de sel de mer ou cascher
1½ c. à thé (7 mL) d'extrait de vanille pur
2 tasses (500 mL) de feuilles de menthe fraîche, tassées
5 gros jaunes d'œuf
1 tasse (250 mL) de biscuits sandwichs au chocolat (environ 8), émiettés

1. Dans une casserole moyenne, combiner le lait, la crème, la moitié du sucre, le sel et la vanille à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Retirer du feu et ajouter les feuilles de menthe; laisser infuser pendant 20 à 30 minutes. Pour une saveur de menthe moins prononcée, retirer et jeter les feuilles de menthe après l'infusion; pour une saveur plus prononcée, combiner le tout à l'aide d'un mélangeur à main. Après l'infusion, remettre le mélange à chauffer à feu mi-doux jusqu'à ce qu'il entre en ébullition.
2. Pendant ce temps, mettre les jaunes d'œuf et le reste du sucre dans un bol moyen et les battre à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main à faible régime, jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
3. Quand le mélange de lait commence à bouillir, en ajouter environ le tiers au mélange d'œufs en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer un autre tiers, puis remettre la préparation dans la casserole et faire épaissir à feu doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. Ne PAS laisser entrer en ébullition afin d'éviter la cuisson excessive des jaunes d'œuf. L'opération ne devrait prendre que quelques minutes.
4. Verser la préparation dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Lorsqu'elle est presque entièrement prise, ajouter graduellement les biscuits émiettés par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement.
6. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 293 (58 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 4 g • lipides 20 g • gras saturés 11 g • cholestérol 148 mg • sodium 98 mg • calcium 115 mg • fibres 1 g

CRÈMES GLACÉES DE REMPLACEMENT

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE SANS PRODUITS LAITIERS

La poudre de boisson de soja contribue à la texture de la crème glacée. Les personnes qui souffrent d'une intolérance au soja peuvent se procurer un substitut dans un magasin d'aliments santé.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

3 tasses (750 mL) de lait végétal (soja, chanvre, amande, riz)
2 c. à soupe (30 mL) de poudre de lait de soja
¾ tasse (175 mL) de sucre granulé
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 à 2 c. à thé (5 à 10 mL) d'extrait de vanille pur

1. Dans un bol moyen, battre tous les ingrédients à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 105 (8 % provenant des matières grasses) • glucides 21 g • protéines 3 g • lipides 1 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 38 mg • calcium 14 mg • fibres 1 g

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE SANS SUCRE

Enfin, une crème glacée maison spécialement conçue pour les personnes qui souffrent de diabète ou celles qui surveillent de près leur consommation de sucre.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1 **tasse (250 mL de lait entier**
¾ **tasse (175 mL) de succédané de sucre (comme Splenda)**
1 **pincée de sel de mer ou cascher**
2 **tasses (500 mL) de crème épaisse**
1 à 2 **c. à thé (5 à 10 mL) d'extrait de vanille pur**

1. Dans un bol moyen, combiner le lait, le succédané de sucre et le sel à l'aide d'un batteur à main tournant à faible régime, jusqu'à ce que le succédané de sucre soit dissous. Incorporer la crème épaisse et la vanille. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 106 (86 % provenant des matières grasses) • glucides 4 g • protéines 1 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 36 mg • sodium 22 mg • calcium 46 mg • fibres 0 g

CRÈME GLACÉE AU LAIT DE CHÈVRE

Avec son petit piquant agréable, cette crème glacée délicieuse, qui rappelle la crème glacée à la vanille, plaira à toutes les personnes qui souffrent d'une intolérance au lait de vache. Ajoutez-y du chocolat, des fruits, des noix ou du caramel, selon vos goûts.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

3 **tasses (750 mL) de lait de chèvre**
¾ **tasse (175 mL) de sucre granulé**
1 **pincée de sel de mer ou cascher**
1 à 2 **c. à thé (5 à 10 mL) d'extrait de vanille pur**
2 **c. à soupe (30 mL) de poudre de lait de chèvre (en vente dans les grandes épiceries ou les magasins d'aliments naturels)**

1. Dans un bol moyen, battre tous les ingrédients à l'aide d'un fouet ou d'un batteur à main tournant à faible régime. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
2. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La crème glacée aura une texture molle; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 115 (24 % provenant des matières grasses) • glucides 19 g • protéines 3 g • lipides 3 g • gras sat. 2 g • cholestérol 8 mg • sodium 42 mg • calcium 99 mg • fibres 0 g

GLACES ITALIENNES

GLACE ITALIENNE DE BASE À LA VANILLE

Ajoutez-y un filet de chocolat fondu en cours de préparation pour obtenir une glace italienne stracciatella décadente.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1 **tasse (250 mL) de crème épaisse**
3 **tasses (750 mL) de lait entier, divisé**
1 **tasse (250 mL) de sucre granulé**
2 **c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs**
1 **pincée de sel de mer ou cascher**
½ **c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille pur**
1 **c. à soupe (15 mL) de pectine liquide**

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 2 tasses (500 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs, le sel et la vanille dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, passer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 211 (46 % provenant des matières grasses) • glucides 26 g • protéines 3 g • lipides 11 g • gras sat. 7 g • cholestérol 43 mg • sodium 61 mg • calcium 106 mg • fibres 0 g

GLACE ITALIENNE CHOCO-NOISETTES

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1¾ **tasse (425 mL) de crème épaisse**
2¼ **tasses (550 mL) de lait entier, divisé**
½ **tasse (125 mL) de sucre granulé**
2 **c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs**
1 **pincée de sel de mer ou cascher**
1 **tasse (250 mL) de tartinade au chocolat et à la noisette (comme Nutella[MD])**
½ à 1 **tasse (125 à 250 mL) de noisettes hachées (ou de bonbons Baci hachés)**

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ tasse (375 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et de sucre et remuer jusqu'à consistance homogène. Incorporer lentement la tartinade en la battant avec un fouet. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 10 à 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Passer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.

5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.
6. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Environ 5 minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les noisettes hachées par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 403 (65 % provenant des matières grasses) • glucides 30 g • protéines 5 g • lipides 30 g • gras sat. 13 g • cholestérol 65 mg • sodium 71 mg • calcium 136 mg • fibres 3 g

GLACE ITALIENNE À L'EXPRESSO

Pour une glace « stimulante », ajoutez des fèves de café enrobées de chocolat noir vers la fin du cycle.

Donne environ 4 tasses (1000 mL), soit huit portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de crème épaisse
2 tasses (500 mL) de lait entier, divisé
1 tasse (250 mL) d'expresso infusé
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 c. à soupe (15 mL) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ tasse (375 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, l'expresso, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, passer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 246 (47 % provenant des matières grasses) • glucides 31 g • protéines 3 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 50 mg • sodium 65 mg • calcium 95 mg • fibres 0 g

GLACE ITALIENNE AU CITRON

Parfait équilibre sucré-acidulé !

Donne environ 4 tasses (1000 mL), soit huit portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de crème épaisse
2 tasses (500 mL) de lait entier, divisé
6 citrons, pour le zeste (environ ½ tasse [125 mL] de zeste) et le jus pressé
1¼ tasse (300 mL) de sucre granulé
1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur
2 c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs
1 c. à soupe (15 mL) de pectine liquide

1. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1 tasse (250 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
2. Pendant ce temps, verser le reste du lait, le zeste de citron, le sucre, l'amidon de maïs, le sel et la vanille dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.
3. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
4. Retirer du feu. Ajouter la pectine, passer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Ajouter le jus de citron, couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
5. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 281 (40 % provenant des matières grasses) • glucides 40 g • protéines 3 g • lipides 13 g • gras sat. 8 g • cholestérol 50 mg • sodium 43 mg • fibres 1 g • calcium 105 mg

GLACE ITALIENNE AUX PETITS FRUITS

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de crème épaisse
2 tasses (500 mL) de lait entier, divisé
1 tasse (250 mL) de sucre granulé
2 c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs
1 pincée de sel de mer ou cascher
1 tasse (250 mL) de petits frais frais ou congelés et décongelés
½ c. à thé (2,5 mL) d'extrait de vanille pur
1 c. à soupe (15 mL) de confiture de petits fruits

1. Mettre les petits fruits en purée à l'aide d'un robot culinaire ou d'un mélangeur à main; réserver.
2. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 1½ tasse (375 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.
3. Pendant ce temps, verser le reste du lait, le sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.
4. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)
5. Retirer du feu. Ajouter la purée de petits fruits, la vanille et la confiture; passer dans une passoire fine et laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.

6. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant 30 à 40 minutes environ jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 207 (44 % provenant des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 2 g • lipides 10 g • gras sat. 6 g • cholestérol 40 mg • sodium 49 mg • calcium 77 mg • fibres 0 g

GLACE ITALIENNE AUX PISTACHES

Donne environ 4 tasses (1000 mL), soit huit portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de crème épaisse
3 tasses (750 mL) de lait entier, divisé
1¼ tasse (300 mL) de sucre granulé, divisé
2 c. à soupe (30 mL) d'amidon de maïs
1 pincée de sel de mer ou cascher
2 tasses (500 mL) de pistaches
¾ c. à thé (4 mL) d'extrait d'amande pur
1 c. à soupe (15 mL) de pectine liquide

1. Hacher grossièrement les pistaches avec ¼ tasse (60 mL) de sucre par impulsions à l'aide d'un robot culinaire; réserver.

2. Dans une casserole moyenne, combiner la crème et 2 tasses (500 mL) de lait. Faire chauffer à feu doux ou mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir.

3. Pendant ce temps, verser le reste du lait, 1 tasse (250 mL) de sucre, l'amidon de maïs et le sel dans un petit bol à mélanger, et battre à l'aide d'un fouet.

4. Quand le premier mélange commence à bouillir, y ajouter la préparation de lait et remuer jusqu'à consistance homogène. Faire épaissir à feu doux ou mi-doux en remuant constamment avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la préparation nappe la cuillère. (L'opération devrait prendre environ 15 minutes selon la puissance de la cuisinière.)

5. Retirer du feu. Ajouter l'extrait d'amande, la pectine et les pistaches hachées; laisser refroidir à la température de la pièce. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.

6. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. La glace italienne aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut la transvaser dans un récipient hermétique et la mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 464 (52 % provenant des matières grasses) • glucides 47 g • protéines 10 g • lipides 28 g • gras sat. 10 g • cholestérol 54 mg • sodium 80 mg • calcium 166 mg • fibres 3 g

YOGOURTS GLACÉS

YOGOURT GLACÉ AU MIEL ET AUX AMANDES

Donne environ 5 tasses (1,25 L), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

2 tasses (500 mL) de crème épaisse
¼ tasse (60 mL) de miel
¼ tasse (60 mL) de sucre granulé
1 pincée de sel de mer ou cascher
2 tasses (500 mL) de yogourt à la vanille au lait entier
1½ c. à thé (7,5 mL) d'extrait d'amande pur
½ tasse (125 mL) d'amandes effilées

1. Dans une casserole de petite ou de moyenne taille, combiner la crème, le miel, le sucre et le sel. Faire chauffer à feu doux en battant occasionnellement à l'aide d'un fouet pour combiner les ingrédients. Laisser refroidir à la température de la pièce.

2. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mélanger le yogourt avec l'extrait d'amande à l'aide d'un fouet. Incorporer graduellement le mélange de lait et de miel refroidi en continuant de fouetter. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.

3. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Environ 5 minutes avant la fin du mélange, ajouter graduellement les amandes par l'ouverture du couvercle, et laisser mélanger parfaitement. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut le transvaser dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 282 (65 % provenant des matières grasses) • glucides 22 g • protéines 3 g • lipides 20 g • gras sat. 14 g • cholestérol 71 mg • sodium 56 mg • calcium 78 mg • fibres 1 g

YOGOURT GLACÉ À LA CITROUILLE

Vous en avez assez des mêmes vieux desserts à la citrouille? Servez celui-ci à vos invités, accompagné de pain d'épices frais et de crème glacée!.

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

1 tasse (250 mL) de crème épaisse
1 boîte de 15 oz (450 mL) de citrouille en purée (environ 1¼ tasse [310 mL])
1⅓ tasse (330 mL) de cassonade dorée, tassée
1½ c. à thé (7,5 mL) de cannelle moulue
1 c. à thé (5 mL) de gingembre moulu
¼ c. à thé (1 mL) de muscade moulue
1 pincée de sel de mer ou cascher
2 tasses (500 mL) de yogourt nature fait de lait entier (on peut le remplacer par du yogourt à la vanille, mais il faut alors utiliser seulement 1 c. à thé [5 mL] d'extrait de vanille)
1½ c. à thé (7,5 mL) d'extrait de vanille pur

1. Dans une casserole de petite ou de moyenne taille, combiner tous les ingrédients sauf le yogourt et la vanille. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir, en remuant occasionnellement à l'aide d'un fouet. Laisser refroidir à la température de la pièce.

2. Dans un bol à mélanger de taille moyenne, mélanger le yogourt avec l'extrait de vanille à l'aide d'un fouet. Incorporer graduellement la préparation de citrouille en continuant à battre. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.

3. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Le yogourt glacé aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut le transvaser dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 242 (36 % provenant des matières grasses) • glucides 37 g • protéines 2 g • lipides 10 g • gras sat. 8 g • cholestérol 39 mg • sodium 50 mg • calcium 81 mg • fibres 2 g

SORBETS

SORBET À LA NOIX DE COCO

Ce sorbet est délicieux couronné de noix de coco grillée ou de notre sauce chaude au chocolat (page 18).

Donne environ 5 tasses (1250 mL), soit dix portions de ½ tasse (125 mL).

- **1¼ tasse (300 mL) d'eau**
- **1¼ tasse (300 mL) de sucre granulé**
- **1 gousse de vanille entière, coupée en deux et grattée**
- **1 pincée de sel de mer ou cascher**
- **2 boîtes de 13,5 oz (400 mL) de lait de noix de coco non sucré**

1. Dans une casserole moyenne, combiner l'eau, le sucre, le sel et la gousse de vanille grattée (gousse comprise) à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Retirer du feu. Laisser infuser pendant 1 heure; verser dans une passoire fine (jeter la gousse de vanille).
2. Ajouter le lait de coco à la préparation. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Rebattre la préparation avant de la verser dans la sorbetière.
3. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour crème glacée. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 60 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut le transvaser dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 233 (52 % provenant des matières grasses) • glucides 28 g • protéines 1 g • lipides 14 g • gras sat. 13 g • cholestérol 0 mg • sodium 33 mg • calcium 1 mg • fibres 0 g

SORBET AU PROSECCO ET AU PAMPLEMOUSSE

Donne environ 4 tasses (1000 mL), soit huit portions de ½ tasse (125 mL).

- **¾ tasse (180 mL) d'eau**
- **¾ tasse (180 mL) de sucre granulé**
- **1 c. à soupe (15 mL) de zeste de pamplemousse**
- **1 pincée de sel de mer ou cascher**
- **2 tasses (500 mL) de jus de pamplemousse frais**
- **¾ tasse (180 mL) de prosecco (vin pétillant italien)**

1. Dans une casserole moyenne, combiner l'eau, le sucre, le zeste de pamplemousse et le sel à l'aide d'un fouet. Faire chauffer à feu mi-doux seulement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Ajouter le jus de pamplemousse au mélange et battre à l'aide d'un fouet. Couvrir et réfrigérer pendant au moins 2 heures ou jusqu'au lendemain. Passer la préparation au tamis, puis incorporer le prosecco avant de la verser dans la sorbetière.
3. Verser la préparation dans le bol de la sorbetière Cuisinart munie de l'agitateur pour glace italienne. Allumer l'appareil, régler la minuterie et mettre en marche. Laisser mélanger pendant environ 60 minutes jusqu'à ce que la préparation ait épaissi. Le sorbet aura une texture molle et crémeuse; si l'on désire une consistance plus ferme, on peut le transvaser dans un récipient hermétique et le mettre au congélateur pendant environ 2 heures. Sortir du congélateur 15 minutes avant de servir.

Valeur nutritive par portion de ½ tasse (125 mL) :
Calories 114 (0 % provenant des matières grasses) • glucides 25 g • protéines 0 g • lipides 0 g • gras sat. 0 g • cholestérol 0 mg • sodium 18 mg • calcium 7 mg • fibres 0 g

SAUCES

SAUCE AU CARAMEL

Savoureuse avec nos crèmes glacées, cette sauce peut également être servie comme trempette avec des fruits ou des gâteaux.

Donne environ ¾ tasse (175 mL).

- **¾ tasse (175 mL) de sucre granulé**
- **½ c. à thé (2,5 mL) de sel de mer ou cascher**
- **¼ tasse (50 mL) d'eau (assez pour donner au mélange de sucre et de sel la texture du sable mouillé)**
- **1 c. à soupe (15 mL) de sirop de maïs clair**
- **⅓ tasse (75 mL) de crème épaisse**
- **3 c. à soupe (45 mL) de beurre non salé, en dés de ½ po (1,25 cm)**

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner le sucre, le sel, l'eau et le sirop de maïs. (Essuyer le sucre qui a adhéré aux parois de la casserole avec un pinceau à pâtisserie mouillé.) Faire cuire à feu mi-doux pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur ambre très pâle. Surveiller la cuisson de très près, car la sauce au caramel brûle facilement.
2. Retirer le mélange du feu et y incorporer la crème délicatement. Ajouter ensuite le beurre, un dé à la fois, en fouettant continuellement afin d'émulsifier la préparation. Utiliser immédiatement ou garder chaud sur une marmite d'eau chaude.

Valeur nutritive par portion de 2 c. à soupe (30 mL) :
Calories 198 (46 % des matières grasses) • glucides 27 g • protéines 0 g • lipides 10 g • gras saturés 7 g • cholestérol 33 mg • sodium 184 mg • calcium 9 mg • fibres 0 g

SAUCE CHAUDE AU CHOCOLAT

Donne environ 2 tasses (500 mL).

- **⅔ tasse (175 mL) de crème épaisse**
- **⅓ tasse (75 mL) de sirop de maïs clair**
- **⅓ tasse (75 mL) de cassonade dorée, tassée**
- **¼ tasse (50 mL) de poudre de cacao, tamisée**
- **¼ c. à thé (1 mL) de sel de mer ou cascher**
- **2 c. à soupe (30 mL) de beurre non salé**
- **1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pur**
- **6 oz (170 g) de chocolat mi-amer**

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner tous les ingrédients, sauf le chocolat. Faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Ajouter le chocolat et remuer avec un fouet.

Valeur nutritive par portion de 2 c. à soupe (30 mL) :
Calories 133 (53 % des matières grasses) • glucides 15 g • protéines 1 g • lipides 8 g • gras saturés 5 g • cholestérol 18 mg • sodium 15 mg • calcium 11 mg • fibres 1 g

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Nous garantissons que le présent produit Cuisinart sera exempt de vice de matière ou de fabrication, dans le cadre d'un usage domestique normal, pendant une période de 3 ans à partir de la date d'achat originale. La garantie couvre seulement les vices de fabrication, tels que les défauts mécaniques et électriques. Elle ne couvre pas les dommages causés par un usage abusif, des réparations ou des modifications non autorisées, le vol, le mauvais usage, ni les dommages causés par le transport ou des conditions environnementales. Les appareils dont le numéro d'identification a été retiré ou modifié ne seront pas couverts.

La garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires commerciaux. Si l'appareil Cuisinart devait s'avérer défectueux pendant la période de garantie, nous le réparerons ou le remplacerons, au besoin. Aux fins de la garantie, afin de faciliter la vérification de la date d'achat originale, veuillez enregistrer votre produit en ligne à www.cuisinart.ca et conservez votre reçu de caisse original pendant toute la durée de la période de la garantie limitée. La garantie ne couvre pas les dommages causés par des accidents, un usage inapproprié ou abusif, ou une surchauffe. Elle ne s'applique pas aux rayures, aux taches, aux altérations de couleur ou aux autres dommages aux surfaces internes ou externes qui ne compromettent pas le fonctionnement du produit. Elle exclut aussi expressément tous les dommages accessoires ou conséquents.

Ce produit Cuisinart a été fabriqué selon les caractéristiques les plus rigoureuses et il a été conçu pour être branché seulement à une prise de 120 V et être utilisé avec des accessoires ou des pièces de rechange autorisés. La garantie exclut expressément toute défectuosité ou tout dommage résultant de l'utilisation avec des convertisseurs, des accessoires ou des pièces de rechange ou encore de travaux de réparation non autorisés par Cuisinart.

En cas de défectuosité de l'appareil au cours de la période de garantie, ne le retournez pas au magasin où vous l'avez acheté, mais communiquez avec notre Centre de service à la clientèle aux coordonnées suivantes :

Numéro sans frais :

1-800-472-7606

Adresse :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Adresse électronique :
consumer_Canada@conair.com

Modèle: ICE-100C

Afin d'assurer la rapidité et l'exactitude de votre retour de produit, veuillez inclure ce qui suit :

- 10,00 $ pour les frais d'expédition et de manutention du produit (chèque ou mandat postal)
- Adresse de retour et numéro de téléphone
- Description du défaut du produit
- Code de date du produit*/copie de la preuve d'achat original
- Toute autre information pertinente au retour du produit

* Le code de date du produit se trouve sur le dessous de la base. Il s'agit d'un numéro de 4 ou 5 chiffres. Par exemple, 90630 désigne l'année, le mois et le jour (2009, juin/30).

Remarque : Pour une meilleure protection, nous vous recommandons de faire appel à un service de livraison traçable et assuré. Cuisinart n'est pas responsable des dommages causés pendant le transport ni pour les envois qui ne lui parviennent pas.

Pour commander des pièces de remplacement ou des accessoires, contactez notre Centre de service à la clientèle, au 1-800-472-7606.

Pour plus d'information, veuillez visiter notre site Internet au www.cuisinart.ca.

Trademarks or service marks of third parties referred to herein are the trademarks or service marks of their respective owners.

Toutes les autres marques de commerce ou de service qui sont mentionnées dans le présent livret sont des marques de leur propriétaire respectif.

IB-10609-CAN

©2012 Cuisinart Canada
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ontario L4H 0L2
Printed in China / Imprimé en Chine
12CC12296

Cuisinart offers an extensive assortment of top quality products to make life in the kitchen easier than ever.
Try some of our other countertop appliances and cookware, and Savor the Good Life®.

Cuisinart offre un vaste choix de produits haut de gamme pour vous faciliter la tâche dans la cuisine.
Essayez nos autres appareils de comptoir ainsi que nos ustensiles de cuisine et... Savourez le bonne vie !

www.cuisinart.ca

SAVOR THE GOOD LIFE®